

UrkornPurist

Zutaten

Autolyse

350g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
145ml	Wasser
150g	Naturjoghurt

Kochstück

20g	Einkornflocken
50ml	Wasser

6g	Hefe
10ml	Wasser
8g	Salz
18g	Butter, weich



Zubereitung

Autolyse

- Joghurt und Wasser verrühren. Das Einkornmehl zugeben und mit einem Löffel locker vermischen
- **1 Stunden** quellen lassen

Flocken-Kochstück

- Einkornflocken (oder andere Getreideflocken) mit dem Wasser verrühren. In einem kleinen Topf aufkochen bis ein dicker Brei entsteht
- **1 Stunde** abkühlen lassen

Hauptteig

- Die Hefe mit **10 ml Wasser** auflösen, mit dem **Flocken-Kochstück**, aufgelöste Hefe und Salz zur **Autolyse** geben und **2 Minuten** langsam kneten, bis ein homogener, glatter Teig entsteht.
- weiche Butter zugeben und langsam unterkneten (**ca. 1 Minute**)
- Den Teig mit nassen Händen mit Hilfe einer Teigkarte von allen Seiten zur gegenüberliegenden Seite falten
- **30 Minuten** bei Raumtemperatur gehen lassen
- nochmals dehnen und falten und weitere **30 Minuten** gehen lassen
- Profibackform einfetten oder Dauerbackfolie "Backblume" einlegen
- Den Teig mit nassen Händen mit Hilfe einer Teigkarte in die Backform einlegen und mit Wasser glatt streichen. Die Oberfläche mit Flocken oder Saaten bestreuen
- Form für **18 – 20 Stunden** in den Kühlschrank stellen
- Ofen auf **250°C** aufheizen
- Die Form auf der unteren Schiene mit Dampf für **10 Minuten** heiß anbacken
- Temperatur auf **220°C** reduzieren und weitere **40-45 Minuten** fertig backen falls die Oberfläche zu dunkel wird, mit einem Stück Alufolie abdecken
- Brot aus der Form nehmen und für eine knackige Kruste die letzten **5 Minuten** ohne Form fertig backen

Die angegebene Menge reicht für ein Brot in der Profibackform (TE 750g)

Tipp: Wenn du von Hand knetest, dann verrühre alle Zutaten zuerst mit einem Löffel. Anschließend knetest du den Teig mit nassen Händen. So bleibt der Teig fast nicht an den Händen kleben